

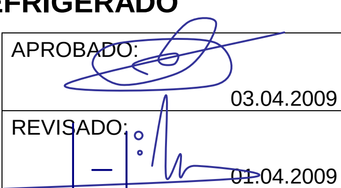

A L V A R E Z C A M A C H O

PLANTA DE PASTERIZACIÓN

EXTRACTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

HUEVO COCIDO

PELADO REFRIGERADO



APROBADO:	03.04.2009
REVISADO:	01.04.2009

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Huevo Cocido Pelado Refrigerado, procedente de huevos de gallinas (*gallus gallus*), de clase "M" (53 – 63 g en huevo fresco en su cáscara).

Obtenido en máquinas peladoras automáticas y sometido posteriormente a envasado directo en solución protectora compuesta por agua, sal y ácido acético.

Con presencia máxima del 2% de huevos deformes o rotos, exento de materias extrañas o pigmentos sintéticos y con color, olor y sabor normales, típicos de los huevos cocidos conservados en líquido de cobertura.

Características Físico-Químicas:

Peso unitario (g)	≥ 45	
pH del líquido de cobertura	5,00 ± 1,0	

Características Microbiológicas:

		Rgto(CE)nº 1441/2007
Salmonella (ufc/25g)	Ausencia	Ausencia
Enterobacteriaceas (ufc/g)	$\leq 10^2$	$\leq 10^2$
Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia	N.D.
Aerobios mesófilos (ufc/g)	$\leq 10^5$	N.D.
Escherichia coli (ufc/g)	≤ 10	N.D.

Características Organolépticas:

Color	Líquido de cobertura de color amarillento, no turbio. Ausencia de colores extraños
Olor	Característico. Ausencia de olores extraños.
Sabor	Característico. Ausencia de sabores extraños.
Consistencia	Clara coagulada, dura y elástica. Yema coagulada y dura.

2. ENVASE Y EMBALAJE.

Cubo de plástico alimentario termosellado, no retornable. En europalets.

3. CADUCIDAD, CONSERVACIÓN Y MODO DE EMPLEO.

- 50 días desde su fabricación y envasado, manteniéndolo constantemente a temperatura controlada entre 0 y +4 ºC (muy importante).
- Ver fecha de caducidad en la etiqueta.
- Una vez abierto, consumir en 4 días.

4. APLICACIONES.

Para la elaboración de productos precocinados, ensaladas, ensaladillas, etc.

5. NORMATIVA LEGAL APLICABLE.

Las instalaciones, producción, comercialización y control de Calidad se ajustarán en todo momento a las normativas Legales que les sean aplicables. Muy especialmente, el producto cumplirá con lo establecido en:

- El Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- El Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- El Reglamento (CE) nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

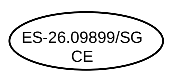
MUY IMPORTANTE

Conservar entre

0 º y + 4 º C

EMISOR

ALVAREZ CAMACHO S.L.
PLANTA DE PASTERIZACIÓN DE HUEVOS
CL ENRIQUE CAMACHO CARRASCO, 48
41620 MARCHENA (SEVILLA)



C/ ENRIQUE CAMACHO CARRASCO, 48 • 41620 MARCHENA (SEVILLA) • TEL 955 846 352 • FAX 955 846 456 • alvarezcamacho@alvarezcamacho.com